



IDÉES RECETTES ET CADEAUX FRUITÉS À OFFRIR POUR NOËL

Vous cherchez des petits fruits à cuisiner pour vos délicieuses recettes du temps des fêtes? Vous avez envie de nouvelles saveurs qui surprendront vos invités? Nous avons ce qu'il vous faut!

Petits fruits congelés certifiés biologiques disponibles chez Cultur'Innov :

CAMERISE | ARGOUSIER | GADELLE | SUREAU | ARONIE | PIMBINA

Idées recettes pour vous inspirer!

Brie fondant à la camerise et au romarin

Changer le romarin pour du sapin pour une touche plus boréal

Cocktail à la camerise

Pour festoyer et profiter du temps passé avec familles et amis

Recettes diverses à la camerise

Pourquoi dire non aux antioxydants

Sirop à l'argousier

Pour agrémenter vos crêpes avec vos convives au déjeuner

Bûche de Noël à l'argousier

Réinventer un dessert classique du temps des fêtes

Recettes diverses à l'argousier

Parce qu'un apport en vitamines l'hiver ne fait pas de tort

Divers desserts à la gabelle

Parce qu'on ne se tanne jamais des desserts

Compote de pomme et aronie à la cannelle

Une combinaison gagnante pour apprivoiser l'aronie

Recettes diverses à l'aronie

Riches en propriétés médicinales, ce fruit est à adopter

Côtes de veau à la gelée de pimbina

Remplacer les canneberges par le pimbina cette année

N'hésitez pas à communiquer avec nous pour réserver vos petits fruits :

Téléphone : 819-340-1836, poste 8

Courriel : info@culturinnov.qc.ca

Facebook : [Cultur'Innov](https://www.facebook.com/CulturInnov)

Adresse : 136, rue Miquelon, Saint-Camille (QC) J0A 1G0



[CULTIVONS L'INNOVATION]

